

REGIONE TOSCANA
SETTORE FORMAZIONE E ORIENTAMENTO

**FORMULARIO PER LA PRESENTAZIONE DELLE AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO E SOSTEGNO
AI PERCORSI DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI DI STATO**

PROVINCIA/CIRCONDARIO

Firenze

Settore

Formazione Professionale

Sezione A Dati dell'Istituzione Scolastica

(Compilare la sezione a una sola volta per ciascuna istituzione scolastica)

A.1 SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE**A.1.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica**

Tipo di Istituto: Istituto d'Istruzione Superiore
Denominazione Istituzione scolastica: Giorgio Vasari
Codice Meccanografico Istituzione scolastica: FIIS01100B
Responsabile Istituzione Scolastica: Dirigente Scolastico Professor Valerio Vagnoli
Referente del progetto: Professor Massimiliano Ghiori ruolo: Docente
Comune dell'Istituzione scolastica: Figline Valdarno
Provincia dell'Istituzione scolastica: Firenze

A.1.2 Dati identificativi del/dei Plesso/i Scolastico/i

Denominazione I.S.I.S. G. Vasari
Codice Meccanografico Plesso scolastico FIIS01100B
Piazza Caduti di Pian D'Albero 50063 Figline Valdarno (Fi) Telefono 055/952087 Fax 055/953676 E-mail fiis01100bistruzione.it

A.1.3 Dati previsionali allievi/classi leFP

Settore/Indirizzo IPS Nuovo Ordinamento	Figura nazionale/indirizzo leFP	N. classi previste	N. allievi previsti	I annualità/ II annualità
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Operatore della ristorazione – Preparazione pasti Operatore della ristorazione - Servizi di Sala Bar	8	176	I Annualità
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Operatore della ristorazione – Preparazione pasti Operatore della ristorazione – Servizi di Sala Bar	5	110	II Annualità
Totale		13	286	

Sezione B**Dati relativi al percorso**

(replicare la **sezione b** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)

B.1 Informazioni generali sulla qualifica**B.1.1 Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui all'Accordo Stato/Regioni del 29 aprile 2010**

Operatore della ristorazione - Preparazione pasti

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Referenziamenti della figura nazionale:

Referenziamenti della figura nazionale:

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

10.85 Produzione di pasti e piatti preparati

55.10 Alberghi e strutture simili

56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Nomenclatura Unità Professionalità (NUP/ISTAT 2007):

52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

5.2.2.1- Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi

B.1.2 Standard di riferimento per la progettazione dell'attività formativa (scegliere tra le 2 opzioni)

- **Figure Professionali del Repertorio Regionale delle Figure Professionali** correlate con le figure nazionali di cui all'Accordo Stato/Regioni del 29 aprile 2010: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative a figure professionali; rilascio di attestato di qualifica *Compilare la sezione B.1.2.1*

B.1.2.1 Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRFP

Denominazione della figura regionale:

addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

Descrizione sintetica della figura:

Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura:

- 1) Approvvigionamento materie prime
- 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime
- 3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili
- 4) Predisposizione di menù semplici
- 5) Preparazione piatti
- 6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati
- 7) Stage aziendale

Codice del profilo professionale del Repertorio Regionale dei Profili: 413

B.2	Descrizione del percorso
------------	---------------------------------

B.2.1 Articolazione del percorso

B.2.1.1 Durata e articolazione delle modalità di curvatura del percorso per gli iscritti alle prime classi nel 2011-2012

Durata e articolazione della curvatura del percorso nell'arco del triennio (<i>minimo 1.800 ore come indicato negli Indirizzi 2011-2012</i>)

B.2.1.1.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio (<i>espressa in ore</i>)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base (min 15% - max 25%)	450	% rispetto alla durata complessiva	25%
<i>Di cui in presenza</i>	33		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	528	% rispetto alla durata complessiva	29%
<i>Di cui in presenza</i>	33		
c) Laboratori di pratica professionale	462	% rispetto alla durata complessiva	26%
<i>Di cui in presenza</i>	264		
d) Stage/tirocinio (min 20%)	360	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	324		
Totale (minimo 1800 ore) (a+b+c+d)	1800		100%

B.2.1.1.b Competenze di base

(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	Conoscenze	Capacità	Anno (I, II, III) ¹
Asse dei linguaggi				
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.	10	Principali strutture grammaticali della lingua italiana. Elementi di base della funzioni della lingua. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale. Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale. Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.	I
	10	Principali strutture grammaticali della lingua	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale	II

¹ Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

	10	italiana. Elementi di base della funzioni della lingua. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali. Contesto, scopo e destinatario della comunicazione.	Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale	III
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	10	Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Tecniche di lettura espressiva	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura	I
	10	Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Tecniche di lettura espressiva	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi Applicare strategie diverse di lettura	II
	20	Tecniche di lettura analitica e sintetica Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi Applicare strategie diverse di lettura. Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario	III
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	20	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	I
	10	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	II

	10	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	III
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	I
	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	II
	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	III
Asse matematico				
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico,	30	Gli insiemi numerici N, Z, Q; rappresentazioni, operazioni, ordinamento.	Comprendere il significato logico- operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi	I

rappresentandole anche sotto forma grafica		Espressioni algebriche; principali operazioni Semplici equazioni di primo grado.	numerici. Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni..) Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici Risolvere problemi di proporzionalità e percentuale Risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici. Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche	
	20	Equazioni e disequazioni di primo grado Rappresentare graficamente equazioni di primo grado; comprendere il concetto di equazione e quello di funzione	Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati	II
	20	Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati	Sistemi di equazioni di primo grado.	III
Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	15	Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà Misura di grandezze; perimetro e area dei poligoni. Teorema di Pitagora.	Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete Applicare le principali formule relative alle figure geometriche In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico	II
Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche	5	Significato di analisi e organizzazione di dati numerici	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi.	II

	20	Il piano cartesiano e il concetto di funzione Funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare.	Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione	III
Asse scientifico- tecnologico				
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	20	Concetto di misura e sua approssimazione Concetto di ecosistema	Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media. Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema	I
	20	Fondamentali meccanismi di catalogazione Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo	Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento	II
Asse storico- sociale				
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo Riconoscere le dimensioni del	I

	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo	II
	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo	III
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	10	Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia- società-Stato	I
	10	Costituzione italiana	Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana	II
Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	20	Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro Regole per la costruzione di un curriculum vitae	Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio	III

B.2.1.1.c Competenze tecnico-professionali (il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) ²
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti</p>	50	<p>Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti,ecc.);</p> <p>Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni;</p> <p>Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.</p>	<p>Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature;</p> <p>Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard;</p> <p>Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina);</p> <p>Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli</p>	<p>I</p> <p>annualità</p>

²

Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

			spazi di lavoro.	
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Conservazione e stoccaggio delle materie prime</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi</p>	60	<p>Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.);</p> <p>Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni;</p> <p>Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento</p>	<p>Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature;</p> <p>Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure Standard;</p> <p>Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina);</p> <p>Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>Annualità</p>

<p>AdA/Competenza)</p> <p>Approvvigionamento materie prime</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali</p>	<p>40</p>	<p>Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo;</p> <p>Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i Fornitori;</p> <p>Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;</p> <p>Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori;</p> <p>Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria</p>	<p>Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;</p> <p>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;</p> <p>Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente;</p> <p>Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate</p>	<p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Predisposizione di menu semplici</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti</p>	<p>300</p>	<p>Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri);</p> <p>Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la Cottura;</p> <p>Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu;</p> <p>Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi</p>	<p>Abbinare in modo organico e completo i piatti del menu;</p> <p>Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menu;</p> <p>Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura;</p> <p>Identificare i principi nutritivi delle materie prime</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>III</p> <p>annualità</p>

		<p>e terminologia tecnica per predisporre il menu anche in lingua straniera;</p> <p>Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;</p> <p>Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo:</p> <p>Storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente;</p> <p>Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria</p>		
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Preparazione piatti</p> <p>Descrizione della performance: Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati</p>	420	<p>Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda;</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi;</p> <p>Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie Metaboliche;</p> <p>Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi;</p>	<p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato;</p> <p>Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala;</p> <p>Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina;</p> <p>Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio;</p> <p>Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>

		<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Conoscenza Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (Dr. 852/04);</p> <p>Principali tecniche di preparazione dei piatti;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative;</p> <p>Tecniche di cottura classica;</p>	<p>Legge;</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi;</p> <p>Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche;</p>	
<p>AdA/Competenza)</p> <p>Trattamento delle materie prime e dei semilavorati</p> <p>Descrizione della performance: Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco.</p>	120	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP;</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative;</p> <p>Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi;</p> <p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative;</p> <p>Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione;</p> <p>Utensili per la preparazione dei cibi</p>	<p>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;</p> <p>Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse;</p> <p>Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.);</p> <p>Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>

AdA/(Competenza)		Conoscere le aziende operanti nel mercato di riferimento, in termini di profili professionali, tipologia organizzativa, ambienti di lavoro;	Saper applicare le conoscenze e competenze acquisite nei precedenti moduli per lavorare in un'azienda della Ristorazione ;	II
Stage in azienda	360	Verificare l' idoneità del proprio progetto individuale attraverso una valutazione delle potenzialità e delle motivazioni in relazione allo specifico contesto lavorativo;	Saper svolgere la propria mansione in modo efficace ed adeguato, nel rispetto dei colleghi, dei superiori e dei compiti assegnati;	
Tirocinio formativo		Sapersi identificare con il ruolo da rivestire	Saper autovalutare e condividere l'esperienza fatta in azienda;	
			Essere consapevoli del proprio comportamento in azienda e sapervi apportare eventuali correzioni;	
			Saper essere autonomo e responsabile.	
Totale	1350			

B.2.1.1.d Durata e articolazione del percorso nel PRIMO ANNO

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno (espressa in ore)	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	36%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	165	% rispetto alla durata complessiva	40%
<i>Di cui in presenza</i>	33		
- Laboratori di pratica professionale	99	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in presenza</i>	99		
Totale (a+b+c)	414		100%

B.2.1.1.e Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

Il progetto si delinea come l'integrazione fra Istruzione e Formazione professionale al termine dell'obbligo di Istruzione - finalizzato al conseguimento di una Qualifica di II livello nell'ambito delle qualifiche nazionali, che, nel caso specifico, è quella di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-PREPARAZIONE PASTI.

Il corso prevede una **frequenza minima di 1800 ore, di cui 360 di stage in aziende del settore, 450 ore di competenze di base e 990 ore di competenze tecnico – professionali e laboratori di pratica professionale.**

L'idea progettuale è quella di realizzare un itinerario formativo pienamente coerente con le esigenze del sistema produttivo di riferimento e immediatamente spendibile sul mercato del lavoro, grazie al rilascio di una Qualifica professionale e di una Certificazione di competenze.

Il percorso garantisce ai partecipanti la possibilità di:

- ORIENTARSI in maniera consapevole rispetto al mercato del lavoro e al proprio percorso professionale
- APPRENDERE grazie a metodologie didattiche improntate sull'*apprendimento cooperativo*, sulle attività pratiche in laboratorio e sull'approccio personalizzato
- MIGLIORARE la conoscenza di se stessi, dei propri obiettivi professionali e delle proprie capacità
- INSERIRSI, con strumenti e competenze adeguate, nel mondo del lavoro.

In sintesi il nostro intervento prevede le seguenti fasi, tra loro integrate in modo logico e consequenziale:

1. **Azioni di informazione ed orientamento** dei potenziali destinatari, con attenzione alla dimensione di genere e delle pari opportunità.

In particolare, in questa fase è previsto un orientamento finalizzato alla promozione del progetto e ad una riflessione pubblica sulla tematica del diritto-dovere all'Istruzione e Formazione professionale in Toscana.

Attività formativa

- **LEZIONI TEORICHE E LABORATORI** (1440 ore): il progetto attiva un percorso di apprendimento dove la formazione è vissuta attraverso la conoscenza e la verifica dei saperi teorici sui materiali, sulle tecniche, sulle tecnologie, nella pratica del "cantiere-scuola" oltre che nello stage. Il percorso è strutturato in forma modulare e flessibile per incentivare una professionalizzazione funzionale alla re-inclusione sociale e lavorativa dei ragazzi. Nell'ottica dell'*approccio cooperativo*, ciascun docente terrà conto, durante le proprie lezioni, della realizzazione del **prodotto finale del percorso**. I moduli saranno quindi organizzati in un'ottica di interdisciplinarietà e di interdipendenza positiva, aspetti che permetteranno ai giovani di sperimentare la responsabilità individuale e di gruppo e di sviluppare le abilità sociali.
 - **STAGE (360 ore)**, per l'approfondimento pratico on-the-job, e per l'avvicinamento dei giovani al mercato del lavoro. Il tirocinio si svolgerà in parallelo alle lezioni di cui sopra.
3. **Attestazione delle competenze in uscita e rilascio dell'Attestato di Qualifica.** Ogni modulo del percorso è costruito in modo da permettere la certificazione trasparente e trasferibile delle competenze acquisite, al fine di favorire la capitalizzazione dei crediti e facilitare il proseguimento in ulteriori percorsi di formazione continua o il rientro nel canale dell'Istruzione. A conclusione del percorso e a superamento dell'esame finale, agli allievi saranno rilasciati l'Attestato di Qualifica e la Certificazione delle competenze acquisite.

La **logica sottesa** a tutti gli interventi è dunque quella di creare un percorso integrato e flessibile, basato sulle esigenze individuali dei soggetti e in grado di sviluppare le competenze delle persone.

Il complesso di competenze acquisite e le azioni di accompagnamento individuale hanno la finalità di sviluppare il proprio progetto di inserimento e crescita professionale, e di supportare i soggetti più deboli.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Il percorso formativo vedrà coinvolti:

- esperti di progettazione, che potranno intervenire in caso di modifiche in itinere da apportare al progetto iniziale
- direttore di progetto
- coordinatore didattico con specifica esperienza nella gestione di percorsi rivolti al medesimo target di utenza.
- tutor, con esperienza di facilitatore di processi formativi
- personale tecnico professionale per il supporto durante le attività laboratoriali
- esperti in valutazione degli apprendimenti e certificazione delle competenze, con competenze maturate sia attraverso la pratica professionale che attraverso percorsi specifici di formazione.

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Locali

Tipologia locali (specificare)	Luogo in cui sono ubicati	Metri quadri	Numero di postazioni di lavoro PC / altro	Risorsa registrata nell'accréditamento SI - NO
Aule didattiche	ISIS G. Vasari Figline V.no	52		SI
Laboratori informatici	ISIS G. Vasari Figline V.no	132	24	SI
Altri laboratori:				
CUCINE OPERATIVE	ISIS G. Vasari Figline V.no	150		SI
SALA RISTORANTE	ISIS G. Vasari Figline V.no	200		SI
BAR	ISIS G. Vasari Figline V.no	40		SI
Tipologia attrezzature (specificare)			Risorsa registrata nell'accréditamento SI - NO	
MACCHINA DA CAFFÈ ESPRESSO			SI	
MACINADOSATORE			SI	
GRUPPO MULTIPO			SI	
ABBATTITORE DI TEMPERATURA			SI	
PIASTRA A INDUZIONE			SI	
FRIGGITRICE ELETTRICA			SI	
CUTTER			SI	
ARMADIO FRIGO CONGELATORE			SI	
MACCHINA PER GELATO			SI	
BOLLITORE PER GELATO			SI	
STERILIZZATORE			SI	
TAVOLO REFRIGERATO			SI	
FORNO CONVENZIONE			SI	
BAGNOMARIA			SI	
CUCINA A GAS CON FORNO			SI	
CUOCI PASTA A GAS			SI	
FRY TOP			SI	
GRIGLIA PIASTRA LAVICA			SI	
FRIGGITRICE A VASCHE			SI	
SALAMANDRA ELETTRICA			SI	
MACCHINA LAVABICCHIERI			SI	
LAVAGNA A FOGLI MOBILI			SI	
VIDEOPROIETTORE			SI	
COMPUTER PORTATILE			NO	

Per quanto riguarda le lezioni teoriche, l'Istituto Vasari metterà a disposizione dei partecipanti un'**aula didattica** appositamente attrezzata con numero congruente di tavoli e sedie. Particolare attenzione verrà data al setting formativo, per cui l'allestimento dell'aula non richiamerà la classica aula scolastica (ad es., i tavoli potranno essere spostati e messi in cerchio). Si prevede inoltre l'utilizzo di data show per la videoproiezione di slides e materiale in formato elettronico.

Per lo svolgimento delle lezioni pratiche e delle esercitazioni, gli allievi utilizzeranno:

- un **laboratorio informatico** con una postazione per ogni allievo. La postazione prevede un PC di ultima generazione allestito. I PC saranno collegati in rete intranet e internet e nel laboratorio ci sarà una stampante. L'efficienza del laboratorio è garantita da personale tecnico che assicura, in caso di necessità, assistenza immediata;
- un **laboratorio di cucina operativa**
- una **sala ristorante**, appositamente attrezzata con tavoli, sedie, consolle e mobili di servizio
- un **laboratorio di bar**, attrezzato con macchina da caffè, macinadosatore, lavabicchieri, gruppo multiplo
- un **laboratorio di pasticceria**

Si prevede inoltre l'utilizzo dei classici materiali ad uso didattico, come dispense in forma cartacea ed in supporto CD – rom, materiale stampato, di cancelleria, materiale per le esercitazioni pratiche.

B.2.1.1.f Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	132	% rispetto alla durata complessiva	21%
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	99	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in compresenza</i>			
d) Stage/tirocinio	240	% rispetto alla durata complessiva	39%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	621		100%

B.2.1.1.g Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	231	% rispetto alla durata complessiva	30%
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	264	% rispetto alla durata complessiva	34%
<i>Di cui in compresenza</i>			
d) Stage/tirocinio	120	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	765		100%

B.2.1.2 Articolazione del percorso per gli iscritti alle seconde classi

Durata e articolazione del percorso nel TRIENNIO

B.2.1.2.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio – comprensivo di quanto già realizzato nel I anno 2010-2011 in surroga (espressa in ore)	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base (min 15% - max 25%)	450	% rispetto alla durata complessiva	25%
<i>Di cui in compresenza</i>	33		
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	561	% rispetto alla durata complessiva	31%
<i>Di cui in compresenza</i>			
- Laboratori di pratica professionale	429	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in compresenza</i>	231		
- Stage/tirocinio (min 20%)	360	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	256		
Totale (minimo 1800 ore) (a+b+c+d)	1800		100%

B.2.1.2.b Competenze di base

(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	Conoscenze	Capacità	Anno (I, II, III) ³
Asse dei linguaggi				
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.	10	Principali strutture grammaticali della lingua italiana. Elementi di base della funzioni della lingua. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale. Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale. Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.	I
	10	Principali strutture grammaticali della lingua italiana.	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale Esporre in modo chiaro	II

³ Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

	10	<p>Elementi di base della funzioni della lingua. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali</p> <p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali. Contesto, scopo e destinatario della comunicazione.</p>	<p>logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati</p> <p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale</p>	III
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	10	Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Tecniche di lettura espressiva	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura	I
	10	Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Tecniche di lettura espressiva	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi Applicare strategie diverse di lettura	II
	20	Tecniche di lettura analitica e sintetica Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi Applicare strategie diverse di lettura. Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario	III
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	20	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	I
	10	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	II

	10	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	III
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	I
	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	II
	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	III
Asse matematico				
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico,	30	Gli insiemi numerici N, Z, Q; rappresentazioni, operazioni, ordinamento.	Comprendere il significato logico- operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi	I

rappresentandole anche sotto forma grafica		Espressioni algebriche; principali operazioni Semplici equazioni di primo grado.	numerici. Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni..) Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici Risolvere problemi di proporzionalità e percentuale Risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici. Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche	
	20	Equazioni e disequazioni di primo grado Rappresentare graficamente equazioni di primo grado; comprendere il concetto di equazione e quello di funzione	Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati	II
	20	Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati	Sistemi di equazioni di primo grado.	III
Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	15	Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà Misura di grandezze; perimetro e area dei poligoni. Teorema di Pitagora.	Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete Applicare le principali formule relative alle figure geometriche In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico	II
Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni	5	Significato di analisi e organizzazione di dati numerici	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di	II

grafiche	20	Il piano cartesiano e il concetto di funzione Funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare.	due insiemi. Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione	III
Asse scientifico-tecnologico				
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	20	Concetto di misura e sua approssimazione Concetto di ecosistema	Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media. Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema	I
	20	Fondamentali meccanismi di catalogazione Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo	Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento	II
Asse storico- sociale				
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo	I
	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo	II

B.2.1.2.c Competenze tecnico-professionali (il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) ⁴
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti</p>	50	<p>Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti,ecc.);</p> <p>Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni;</p> <p>Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.</p>	<p>Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature;</p> <p>Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure Standard;</p> <p>Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina);</p> <p>Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro.</p>	<p>I</p> <p>annualità</p>

4

Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Conservazione e stoccaggio delle materie prime</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi</p>	60	<p>Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.);</p> <p>Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni;</p> <p>Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo Ristorativo;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ;</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento</p>	<p>Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature;</p> <p>Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Eeguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure Standard;</p> <p>Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina);</p> <p>Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>Annualità</p>
AdA/Competenza)		Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di	

<p>Approvvigionamento materie prime</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali</p>	<p>40</p>	<p>materie prime per operare scelte adeguate di Utilizzo;</p> <p>Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i Fornitori;</p> <p>Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;</p> <p>Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori;</p> <p>Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria</p>	<p>vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;</p> <p>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;</p> <p>Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente;</p> <p>Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate</p>	<p>II III Annualità</p>
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Predisposizione di menù semplici</p> <p>Descrizione della performance: Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti</p>	<p>300</p>	<p>Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri);</p> <p>Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la Cottura;</p> <p>Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù;</p> <p>Elementi di base della lingua</p>	<p>Abbinare in modo organico e completo i piatti del menu;</p> <p>Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù;</p> <p>Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura;</p> <p>Identificare i principi nutritivi delle materie prime</p>	<p>I II III annualità</p>

		<p>inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera;</p> <p>Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;</p> <p>Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo:</p> <p>Storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente;</p> <p>Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria</p>		
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Preparazione piatti</p> <p>Descrizione della performance: Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati</p>	420	<p>Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda;</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi;</p> <p>Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche;</p> <p>Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi;</p>	<p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato;</p> <p>Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala;</p> <p>Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina;</p> <p>Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio;</p> <p>Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>

		<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Conoscenza Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (Dr. 852/04);</p> <p>Principali tecniche di preparazione dei piatti;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative;</p> <p>Tecniche di cottura classica.</p>	<p>di legge;</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi;</p> <p>Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche;</p>	
<p>AdA/Competenza)</p> <p>Trattamento delle materie prime e dei semilavorati</p> <p>Descrizione della performance: Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco</p>	<p>120</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP;</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative;</p> <p>Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi;</p> <p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative;</p> <p>Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione;</p> <p>Utensili per la preparazione dei cibi</p>	<p>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;</p> <p>Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse;</p> <p>Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.);</p> <p>Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>III</p>

AdA/(Competenza)		Conoscere le aziende operanti nel mercato di riferimento, in termini di profili professionali, tipologia organizzativa, ambienti di lavoro;	Saper applicare le conoscenze e competenze acquisite nei precedenti moduli per lavorare in un'azienda della Ristorazione ;	II
Stage in azienda	360	Verificare l'idoneità del proprio progetto individuale attraverso una valutazione delle potenzialità e delle motivazioni in relazione allo specifico contesto lavorativo;	Saper svolgere la propria mansione in modo efficace ed adeguato, nel rispetto dei colleghi, dei superiori e dei compiti assegnati;	Annualità
Tirocinio formativo		Sapersi identificare con il ruolo da rivestire	Saper auto-valutare e condividere l'esperienza fatta in azienda; Essere consapevoli del proprio comportamento in azienda e saper apportare eventuali correzioni; Saper essere autonomo e responsabile.	
Totale	1350			

B.2.1.2.d Durata e articolazione del percorso nel I ANNO 2010-2011

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno 2010 -2011 (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	36%
<i>Di cui in presenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	198	% rispetto alla durata complessiva	48%
<i>Di cui in presenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	66	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in presenza</i>			
Totale (a+b+c)	414		100%

B.2.1.2.e Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO

Durata del percorso nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in copresenza</i>			33
Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	132	% rispetto alla durata complessiva	21%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Attività laboratoriale	99	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in copresenza</i>			99
Stage/tirocinio	240	% rispetto alla durata complessiva	39%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			128
Totale	621		100%

B.2.1.2.f Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	231	% rispetto alla durata complessiva	30%
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	264	% rispetto alla durata complessiva	34%
<i>Di cui in compresenza</i>			132
d) Stage/tirocinio	120	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			128
Totale (a+b+c+d)	765		100%

B.3 Architettura del Progetto

B.3.1 Articolazione del programma didattico: quadro orario

PRIMO ANNO (solo per le I classi che avvieranno il percorso nel 2011-2012)

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (I anno)	Di cui ore in presenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (I anno)	Di cui ore in presenza
Lingua e letteratura italiana	132		132	
Lingua inglese	99		99	
Storia	66		66	
Matematica	132		99	
Diritto ed economia	66		66	
Scienze integrate (scienza della terra e biologia)	66		66	
Scienze motorie e sportive	66		66	
Religione cattolica o attività alternativa	33		33	
Scienze degli alimenti	66		66	33 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina
Scienze integrate (fisica)	66		66	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	66	66 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	66	66 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	66	66 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	99	99 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina

Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	66		66	
Seconda lingua straniera	66		66	
Totale		1056		1056

SECONDO ANNO (solo per le II classi in sussidiarietà integrativa che hanno avviato i percorsi in surroga nel 2010-2011)

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (II anno)	Di cui ore in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (II anno)	Di cui ore in compresenza
Lingua e letteratura italiana	132		99	
Lingua inglese	99		99	33 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar
Storia	66		66	
Matematica	132		132	
Diritto ed economia	66		66	
Scienze integrate (scienza della terra e biologia)	66		66	
Scienze motorie e sportive	66		66	
Religione cattolica o attività alternativa	33		33	
Scienze degli alimenti	66		66	
Scienze integrate (fisica)	66		66	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	66	66 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	99	99 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar

Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	66	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	66	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	66
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	66		66		
Seconda lingua straniera	66		66		
Totale		1056		1056	

Sezione C	Breve descrizione delle azioni progettuali
------------------	---

(replicare la **sezione c** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)

C.1 Azioni di tutoraggio per lo stage/tirocinio

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione

La finalità formativa dell'intervento di stage è l'implementazione/completamento della formazione attraverso un'applicazione delle competenze teoriche e pratiche direttamente sul campo, in un processo di apprendimento funzionale all'inserimento lavorativo.

L'azione di tirocinio mira infatti nello specifico a:

- permettere ai partecipanti di mettere alla prova le competenze acquisite durante il percorso di aula, consentendo loro di fare esperienza in situazioni "protette" e accompagnate da un tutoraggio attivo
- consentire agli allievi di misurare in un contesto lavorativo la propria capacità di inserimento, e di confrontarsi con la modalità organizzativa e i ritmi aziendali
- verificare l'idoneità del progetto individuale attraverso una valutazione delle potenzialità e delle motivazioni nel contesto lavorativo
- facilitare l'incontro tra chi offre e chi cerca lavoro, permettendo anche alle aziende di acquisire informazioni e impressioni sui giovani in vista di una futura assunzione.

Il tutor di progetto individuerà l'azienda più idonea ad ogni allievo, formalizzerà il progetto formativo con il tutor aziendale e provvederà a monitorare costantemente l'andamento dell'attività, così da supportare il corsista per qualunque necessità. Il contenuto specifico dell'attività formativa sarà quindi differenziato per ogni allievo sulla base della mansione e dei compiti assegnatagli dall'azienda ospitante, in conformità al percorso formativo ed alle attitudini ed aspettative delle singole allievi stessi. Le modalità di svolgimento dello stage, l'orario, il calendario, le mansioni, le sedi e il ruolo, le funzioni del tutor aziendale figureranno nel progetto individuale allegato alla Convenzione di stage.

I tirocini saranno accompagnati da una costante azione di sensibilizzazione verso il personale aziendale al fine di creare le migliori condizioni per l'accoglienza degli allievi. Lo stage (360 ore - 20% delle ore complessive del percorso) seguirà la filosofia di fondo di questo modello formativo, che è finalizzato alla contestualizzazione della formazione, al trasferimento delle competenze on the job e all'acquisizione delle competenze organizzative: la definizione del percorso formativo sarà concordata con l'ente ospitante al fine di favorire il più ampio grado di applicazioni pratiche delle conoscenze da parte degli allievi.;

Strumento di intervento sarà il **tutoraggio di accompagnamento** e di sostegno alle attività in azienda, anche al fine di realizzare un'osservazione sull'utente e un monitoraggio dell'apprendimento, per l'eventuale apporto di modifiche e miglioramenti in itinere.

I tirocini saranno inoltre accompagnati da una costante **azione di sensibilizzazione verso il personale aziendale** al fine di creare le migliori condizioni per l'accoglienza degli allievi.

Sono previsti **rientri in aula** con il tutor per favorire una rielaborazione comune dell'esperienza con gli altri partecipanti e una socializzazione dei vissuti e delle eventuali difficoltà.

Metodologie e strumenti di formazione

La realizzazione degli stage privilegerà il metodo della formazione on the job: la definizione del percorso formativo sarà concordata con l'ente ospitante al fine di favorire il più ampio grado di applicazioni pratiche delle conoscenze da parte degli allievi.

Strumento di intervento sarà il tutoraggio di accompagnamento e di sostegno alle attività in azienda, anche al fine di realizzare un'osservazione sull'utente e un monitoraggio dell'apprendimento, per l'eventuale apporto di modifiche e miglioramenti in itinere. Oltre al tutor scolastico, gli allievi saranno anche seguiti da un tutor aziendale.

Strumenti didattici:

- Convenzione di tirocinio
- Progetto individuale di stage
- Attrezzature specifiche dell'ambiente di lavoro dell'azienda ospitante
- Schede strutturate di valutazione ed autovalutazione sullo stage

C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio

La struttura della presente attività formativa è stata impostata in modo funzionale alla trasmissione di competenze tecnico professionali proprie del profilo di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI.

Le attività di laboratorio avranno dunque la finalità principale di permettere agli allievi di sperimentare nella pratica, in un *contesto protetto in cui dall'errore si apprende*, le conoscenze e competenze relative al proprio ruolo.

In questa fase le lezioni saranno svolte solo da docenti tecnici della Scuola e/o eventuali esperti provenienti dal mercato del lavoro, che lavoreranno con un approccio interdisciplinare. Secondo i principi cardini dell'*apprendimento cooperativo*, agli allievi saranno affidati compiti da realizzare in sottogruppo e singolarmente, allo scopo finale di contribuire alla realizzazione di singoli pietanze e semplici menu per sviluppare le competenze professionalizzanti e sociali/relazionali.

Tutte le attività verranno svolte ed erogate tenendo presente le strategie tese a valorizzare un sistema di ruoli e di relazioni nell'accezione più ampia del termine che tenga in considerazione diverse culture, religioni e tradizioni.

Metodologie e strumenti di formazione:

Le attività laboratoriali saranno finalizzate alla partecipazione attiva del singolo ed alla personalizzazione dell'apprendimento mediante l'attribuzione di compiti/obiettivi da realizzare attraverso le conoscenze progressivamente acquisite ed il ricorso a processi induttivi, rispettosi dei tempi e delle attitudini del singolo (*apprendimento cooperativo*). In tal senso, come già esplicitato, le attività di laboratorio saranno finalizzate alla realizzazione di una pratica professionale in un'ottica multidisciplinare e integrata.

Ogni competenza sarà inoltre erogata con metodologie e strumenti didattici differenti, funzionali alle tematiche affrontate e differenziati fra lezione frontale e modalità pratico-laboratoriale.

Nello specifico, si utilizzeranno le seguenti metodologie:

- Analisi di casi;
- Esercitazioni pratiche in laboratorio;
- Simulazioni

- Problem-solving;
- Discussioni mirate;
- Role-playing.

Saranno inoltre utilizzati i seguenti **strumenti didattici**:

- Testi legislativi vigenti: selezione della legislazione di settore; normative in merito ai temi di qualità, sicurezza, privacy, parità di genere, pari opportunità, imprenditoria, contratto nazionale del lavoro, HACCP;
- Materiali e dispense specifici per i moduli affrontati;
- Utilizzo banche dati Internet;
- Testi specifici, relazioni e dispense;
- CD-Rom;
- Materiale esemplificativo (modulistica standard, schede per database, ecc.);
- Slides;
- Materiale didattico per esercitazioni pratiche e simulazioni.

C. 3 Compresenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare la compresenza dei docenti

Nell'ambito della flessibilità ci è consentito organizzare un'offerta formativa coordinata.

Si persegue così la centralità strategica delle materie tecnico-pratiche, che presentano una forte integrazione con le materie dell'area comune e di indirizzo.

I docenti condurranno la formazione interdisciplinare mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro.

I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo classe.

La formazione sarà sviluppata come processo di facilitazione dell'apprendimento ponendo l'attenzione sul discente e agendo a livelli multipli di apprendimento (cognitivo, emotivo, corporeo) attraverso l'attivazione di metodologie didattiche attive e di tipo esperienziale. Anche durante le lezioni teoriche, i docenti proporranno esercitazioni pratiche, simulazioni, analisi di casi, in modo da facilitare la partecipazione da parte degli allievi.

Ogni UF sarà inoltre erogata con metodologie e strumenti didattici differenti a seconda dei contenuti erogati, che terranno conto delle competenze acquisite.

Il C. di C. appartenente al percorso, è incentrato su un'attività formativa modulare volta all'acquisizione di competenze di base, trasversali e professionali che tengano conto della valorizzazione del singolo e che siano allo stesso tempo riconoscibili in caso di rientro nel Sistema scolastico e realmente spendibili nel caso di ingresso sul mercato del lavoro.

Obiettivi formativi specifici delle Lezioni teoriche sono quelli di:

- trasferire agli allievi concetti teorici di base propedeutici al percorso professionalizzante
- trasferire agli allievi conoscenze e competenze trasversali, che li rendano in grado di “muoversi” all’interno di differenti contesti lavorativi e contribuiscano alla costruzione della propria identità in quanto cittadini
- fornire chiarimenti rispetto al percorso intrapreso e alla **Qualifica di Operatore della ristorazione-preparazione pasti**, proporre un’azione formativa integrata in cui i partecipanti ricevano - oltre alla Formazione professionale - anche sostegno alla costruzione di un progetto formativo individuale e di sviluppo di percorsi di carriera.
- sviluppare nei partecipanti l’attitudine alla formazione continua quale opportunità di crescita e sviluppo personale e professionale.

L’ insegnamento impartito contemporaneamente da due docenti, che dovrà essere rigorosamente programmata in ordine a competenze da raggiungere, contenuti da sviluppare, metodologia e strumenti da adottare, tempi di svolgimento. Essa sarà attuata per raggiungere le seguenti finalità:

- ▣ ridurre il tempo-scuola degli studenti per consentire loro di dedicarsi maggiormente alla rielaborazione e sistematizzazione domestica dei concetti appresi durante le ore di lezione;
- ▣ migliorare l’efficacia dell’insegnamento attraverso la trattazione pluridisciplinare degli argomenti di studio;
- ▣ aumentare la motivazione allo studio ricorrendo a metodologie attive (brain-storming, problem solving, analisi di casi, role playing) la cui realizzazione è resa possibile ed efficace dalla presenza di due docenti.

(replicare la **sezione b** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)

B.1 Informazioni generali sulla qualifica

B.1.1 Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui all'Accordo Stato/Regioni del 29 aprile 2010

Operatore della ristorazione – servizi di sala/ bar

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Referenziazioni della figura nazionale:

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) :

10.85 Produzione di pasti e piatti preparati

55.10 Alberghi e strutture simili

56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Nomenclatura Unità Professionalità (NUP/ISTAT 2007):

52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi

5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati

5.2.2.4 - Baristi e assimilati

B.1.2 Standard di riferimento per la progettazione dell'attività formativa (scegliere tra le 2 opzioni)

- **Figure Professionali del Repertorio Regionale delle Figure Professionali** correlate con le figure nazionali di cui all'Accordo Stato/Regioni del 29 aprile 2010: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative a figure professionali; rilascio di attestato di qualifica *Compilare la sezione B.1.2.1*

B.1.2.1 Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali – RRF

Denominazione della figura regionale:

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE

Descrizione sintetica della figura:

Lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Lavora al buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar. Gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela.

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura:

- 1) Approvvigionamento materie prime
- 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime
- 3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili
- 4) Distribuzione pasti e bevande
- 5) Preparazione e somministrazione di bevande e snack
- 6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati
- 7) Tirocinio Formativo

Codice del profilo professionale del Repertorio Regionale dei Profili: 412

B.2	Descrizione del percorso
------------	---------------------------------

B.2.1 Articolazione del percorso

B.2.1.1 Durata e articolazione delle modalità di curvatura del percorso per gli iscritti alle prime classi nel 2011-2012

Durata e articolazione della curvatura del percorso nell'arco del triennio (<i>minimo 1.800 ore come indicato negli Indirizzi 2011-2012</i>)

B.2.1.1.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio (<i>espressa in ore</i>)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base (min 15% - max 25%)	450	% rispetto alla durata complessiva	25%
<i>Di cui in presenza</i>		33	
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	528	% rispetto alla durata complessiva	29%
<i>Di cui in presenza</i>		33	
g) Laboratori di pratica professionale	462	% rispetto alla durata complessiva	26%
<i>Di cui in presenza</i>		264	
h) Stage/tirocinio (min 20%)	360	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>		324	
Totale (<i>minimo 1800 ore</i>) (a+b+c+d)	1800		100%

B.2.1.2.b Competenze di base

(*il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata*)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	Conoscenze	Capacità	Anno (I, II, III) ⁵
Asse dei linguaggi				
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.	10	Principali strutture grammaticali della lingua italiana. Elementi di base della funzioni della lingua. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale. Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale. Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.	I
	10	Principali strutture grammaticali della lingua italiana.	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Cogliere le relazioni logiche tra le	II

⁵ Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

	10	<p>Elementi di base della funzioni della lingua. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali</p> <p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali. Contesto, scopo e destinatario della comunicazione.</p>	<p>varie componenti di un testo orale Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati</p> <p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Cogliere le relazioni ogiche tra le varie componenti di un testo orale Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale</p>	III
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	10	Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Tecniche di lettura espressiva	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura	I
	10	Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Tecniche di lettura espressiva	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi Applicare strategie diverse di lettura	II
	20	Tecniche di lettura analitica e sintetica Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi Applicare strategie diverse di lettura. Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario	III
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	20	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	I
	10	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	II

	10	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	III
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	I
	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	II
	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	III
Asse matematico				
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	30	Gli insiemi numerici N, Z, Q; rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Espressioni algebriche; principali operazioni Equazioni e di primo grado	Comprendere il significato logico- operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici. Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni..) Comprendere il significato di	I

			<p>potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà</p> <p>Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici</p> <p>Risolvere problemi di proporzionalità e percentuale</p> <p>Risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici.</p> <p>Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche</p>	
	20	<p>Equazioni e disequazioni di primo grado</p> <p>Rappresentare graficamente equazioni di primo grado; comprendere il concetto di equazione e quello di funzione</p>	<p>Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati</p>	II
	20	<p>Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati</p>	<p>Sistemi di equazioni di primo grado.</p>	III
Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	15	<p>Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà</p> <p>Misura di grandezze; perimetro e area dei poligoni. Teorema di Pitagora.</p>	<p>Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete</p> <p>Applicare le principali formule relative alle figure geometriche</p> <p>In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico</p>	II
Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche	5	<p>Significato di analisi e organizzazione di dati numerici</p>	<p>Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.</p> <p>Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi.</p>	II
	20	<p>Il piano cartesiano e il concetto di funzione</p> <p>Funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare.</p>	<p>Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione</p>	III

Asse scientifico- tecnologico				
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	20	Concetto di misura e sua approssimazione Concetto di ecosistema	Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media. Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema	I
	20	Fondamentali meccanismi di catalogazione Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo	Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento	II
Asse storico- sociale				
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spaziotempo	I
	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spaziotempo	II
	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spaziotempo	III

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	10	Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia- società-Stato	I
	10	Costituzione italiana	Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana	II
Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	20	Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro Regole per la costruzione di un curriculum vitae	Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio	III

B.2.1.1.c Competenze tecnico-professionali (il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) ⁶
(AdA/Competenza) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili Descrizione della performance: Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti	50	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti,ecc.); Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni;	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature; Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda; Eseguire le operazioni	I Annualità

⁶ Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

		<p>Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo Ristorativo;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento</p>	<p>periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure Standard;</p> <p>Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina);</p> <p>Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro</p>	
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Conservazione e stoccaggio delle materie prime</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi</p>	<p>60</p>	<p>Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa;</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei Colleghi;</p> <p>Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la</p>	<p>Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino;</p> <p>Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;</p> <p>Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione;</p> <p>Preservare la qualità dei</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>Annualità</p>

		<p>conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative;</p> <p>Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti</p>	<p>prodotti e dei cibi;</p> <p>Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche.</p>	
<p>AdA/Competenza)</p> <p>Approvvigionamento materie prime</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali</p>	40	<p>Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di Utilizzo;</p> <p>Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i Fornitori;</p> <p>Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei</p>	<p>Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;</p> <p>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;</p> <p>Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente;</p> <p>Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate</p>	<p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>

		<p>luoghi di lavoro;</p> <p>Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori;</p> <p>Terminologia tecnica specifica del e anche in lingua comunitaria</p>		
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Distribuzione pasti e bevande</p> <p>Descrizione della performance Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente</p>	<p>300</p>	<p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei Colleghi;</p> <p>Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela;</p> <p>Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda;</p> <p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela;</p>	<p>Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste;</p> <p>Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi</p> <p>Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela;</p> <p>Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali;</p> <p>Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio;</p> <p>Presentare i prodotti ai clienti e stendere le</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>

		<p>Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative;</p> <p>Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente ;</p> <p>Tecniche di servizio al tavolo;</p> <p>Tipologie di servizio banqueting</p>	comande e gli ordini in modo funzionale.	
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Preparazione e somministrazione di bevande e snack</p> <p>Descrizione della performance: Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti</p>	420	<p>Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina;</p> <p>420 Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda;</p>	<p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato;</p> <p>Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala;</p> <p>Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>

	<p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi;</p> <p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (Dr.n.852/04) al fine di tutelare la salute della clientela;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative;</p> <p>Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi;</p> <p>Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura;</p> <p>Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria;</p>	<p>garantire l'efficienza del servizio;</p> <p>Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche;</p> <p>Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar;</p> <p>Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione;</p> <p>Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande;</p> <p>Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolino, etc.);</p> <p>Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale;</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura.</p>	
--	---	---	--

		<p>Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente</p>		
<p>AdA/Competenza) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati Descrizione della performance: Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco</p>	<p>120</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP;</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative;</p> <p>Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi;</p> <p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative</p> <p>Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le</p>	<p>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;</p> <p>Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse;</p> <p>Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.);</p> <p>Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette</p>	<p>I II III</p> <p>annualità</p>

		indicazioni di Lavorazione; Utensili per la preparazione dei cibi		
AdA/(Competenza) Stage in azienda Tirocinio formativo	360	Conoscere le aziende operanti nel mercato di riferimento, in termine di profili professionali, tipologia, organizzazione, ambienti di lavoro; Verificare l' idoneità del proprio progetto individuale, attraverso una valutazione delle potenzialità e delle motivazioni in relazione allo specifico contesto lavorativo; Sapersi identificare con il ruolo da rivestire	Saper applicare le conoscenze e competenze acquisite nei precedenti moduli per lavorare in un'azienda della Ristorazione Saper svolgere la propria mansione in modo efficace ed adeguato, nel rispetto dei colleghi, dei superiori e dei compiti assegnati Saper auto-valutare e condividere l'esperienza fatta in azienda Essere consapevoli del proprio comportamento in azienda e sapervi apportare eventuali correzioni Saper essere autonomo e responsabile.	II III Annualità
	Totale	1350		

B.2.1.1.d Durata e articolazione del percorso nel PRIMO ANNO 2010/2011

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno (espressa in ore)	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	36%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	165	% rispetto alla durata complessiva	40%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Laboratori di pratica professionale	99	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in presenza</i>			
Totale (a+b+c)	414		100%

B.2.1.1.e Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

Il progetto si delinea come l'integrazione fra Istruzione e Formazione professionale al termine dell'obbligo di Istruzione - finalizzato al conseguimento di una Qualifica di II livello nell'ambito delle qualifiche nazionali, che, nel caso specifico, è quella di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-PREPARAZIONE PASTI.

Il corso prevede una **frequenza minima di 1800 ore, di cui 360 di stage in aziende del settore, 450 ore di competenze di base e 990 ore di competenze tecnico – professionali e laboratori di pratica professionale.**

L'idea progettuale è quella di realizzare un itinerario formativo pienamente coerente con le esigenze del sistema produttivo di riferimento e immediatamente spendibile sul mercato del lavoro, grazie al rilascio di una Qualifica professionale e di una Certificazione di competenze.

Il percorso garantisce ai partecipanti la possibilità di:

- ORIENTARSI in maniera consapevole rispetto al mercato del lavoro e al proprio percorso professionale
- APPRENDERE grazie a metodologie didattiche improntate sull'*apprendimento cooperativo*, sulle attività pratiche in laboratorio e sull'approccio personalizzato
- MIGLIORARE la conoscenza di se stessi, dei propri obiettivi professionali e delle proprie capacità
- INSERIRSI, con strumenti e competenze adeguate, nel mondo del lavoro.

In sintesi il nostro intervento prevede le seguenti fasi, tra loro integrate in modo logico e consequenziale:

4. **Azioni di informazione ed orientamento** dei potenziali destinatari, con attenzione alla dimensione di genere e delle pari opportunità.

In particolare, in questa fase è previsto un orientamento finalizzato alla promozione del progetto e ad una riflessione pubblica sulla tematica del diritto-dovere all'Istruzione e Formazione professionale in Toscana.

I dati raccolti in questa fase permetteranno di calibrare in maniera adeguata tutte le azioni successive.

5. **Attività formativa:**

- **LEZIONI TEORICHE E LABORATORI** (1440 ore): il progetto attiva un percorso di apprendimento dove la formazione è vissuta attraverso la conoscenza e la verifica dei saperi teorici sui materiali, sulle tecniche, sulle tecnologie, nella pratica del "cantiere-scuola" oltre che nello stage. Il percorso è strutturato in forma modulare e flessibile per incentivare una professionalizzazione funzionale alla re-inclusione sociale e lavorativa dei ragazzi. Nell'ottica dell'*approccio cooperativo*, ciascun docente terrà conto, durante le proprie lezioni, della realizzazione del **prodotto finale del percorso**. I moduli saranno quindi organizzati in un'ottica di interdisciplinarietà e di interdipendenza positiva, aspetti che permetteranno ai giovani di sperimentare la responsabilità individuale e di gruppo e di sviluppare le abilità sociali.
- **STAGE (360 ore)**, per l'approfondimento pratico on-the-job, e per l'avvicinamento dei giovani al mercato del lavoro. Il tirocinio si svolgerà in parallelo alle lezioni di cui sopra.

6. **Attestazione delle competenze in uscita e rilascio dell'Attestato di Qualifica.** Ogni modulo del percorso è costruito in modo da permettere la certificazione trasparente e trasferibile delle competenze acquisite, al fine di favorire la capitalizzazione dei crediti e facilitare il proseguimento in ulteriori percorsi di formazione continua o il rientro nel canale dell'Istruzione. A conclusione del percorso e a superamento dell'esame finale, agli allievi saranno rilasciati l'Attestato di Qualifica e la Certificazione delle competenze acquisite.

La **logica sottesa** a tutti gli interventi è dunque quella di creare un percorso integrato e flessibile, basato sulle esigenze individuali dei soggetti e in grado di sviluppare le competenze delle persone.

Il complesso di competenze acquisite e le azioni di accompagnamento individuale hanno la finalità di sviluppare il proprio progetto di inserimento e crescita professionale, e di supportare i soggetti più deboli.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Il progetto vedrà coinvolti:

- esperti di progettazione, che potranno intervenire in caso di modifiche in itinere da apportare al progetto iniziale
- direttore di progetto
- coordinatore didattico con specifica esperienza nella gestione di percorsi rivolti al medesimo target di utenza.
- tutor, con esperienza di facilitatore di processi formativi
- personale tecnico professionale per il supporto durante le attività laboratoriali
- esperti in valutazione degli apprendimenti e certificazione delle competenze, con competenze maturate sia attraverso la pratica professionale che attraverso percorsi specifici di formazione.

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Locali

Tipologia locali (specificare)	Luogo in cui sono ubicati	Metri quadri	Numero di postazioni di lavoro PC / altro	Risorsa registrata nell'accréditamento SI - NO
Aule didattiche	ISIS G. Vasari Figline V.no	52		SI
Laboratori informatici	ISIS G. Vasari Figline V.no	132	24	SI
Altri laboratori:				
CUCINE OPERATIVE	ISIS G. Vasari Figline V.no	150		SI
SALA RISTORANTE	ISIS G. Vasari Figline V.no	200		SI
BAR	ISIS G. Vasari Figline V.no	40		SI
Tipologia attrezzature (specificare)			Risorsa registrata nell'accréditamento SI - NO	
MACCHINA DA CAFFÈ ESPRESSO			SI	
MACINADOSATORE			SI	
GRUPPO MULTIPO			SI	
ABBATTITORE DI TEMPERATURA			SI	
PIASTRA A INDUZIONE			SI	
FRIGGITRICE ELETTRICA			SI	
CUTTER			SI	
ARMADIO FRIGO CONGELATORE			SI	
MACCHINA PER GELATO			SI	
BOLLITORE PER GELATO			SI	
STERILIZZATORE			SI	
TAVOLO REFRIGERATO			SI	
FORNO CONVENZIONE			SI	
BAGNOMARIA			SI	
CUCINA A GAS CON FORNO			SI	
CUOCIPASTA A GAS			SI	
FRY TOP			SI	
GRIGLIA PIASTRA LAVICA			SI	
FRIGGITRICE A VASCHE			SI	
SALAMANDRA ELETTRICA			SI	
MACCHINA LAVABICCHIERI			SI	
LAVAGNA A FOGLI MOBILI			SI	
VIDEOPROIETTORE			SI	
COMPUTER PORTATILE			NO	

Per quanto riguarda le lezioni teoriche, l'Istituto Vasari metterà a disposizione dei partecipanti un'**aula didattica** appositamente attrezzata con numero congruente di tavoli e sedie. Particolare attenzione verrà data al setting formativo, per cui l'allestimento dell'aula non richiamerà la classica aula scolastica (ad es., i tavoli potranno essere spostati e messi in cerchio). Si prevede inoltre l'utilizzo di data show per la videoproiezione di slides e materiale in formato elettronico.

Per lo svolgimento delle lezioni pratiche e delle esercitazioni, gli allievi utilizzeranno:

- un **laboratorio informatico** con una postazione per ogni allievo. La postazione prevede un PC di ultima generazione allestito. I PC saranno collegati in rete intranet e internet e nel laboratorio ci sarà una stampante. L'efficienza del laboratorio è garantita da personale tecnico che assicura, in caso di necessità, assistenza immediata;
- un **laboratorio di cucina operativa**
- una **sala ristorante**, appositamente attrezzata con tavoli, sedie, consolle e mobili di servizio
- un **laboratorio di bar**, attrezzato con macchina da caffè, macinadosatore, lavabicchieri, gruppo multiplo
- un **laboratorio di pasticceria**

Si prevede inoltre l'utilizzo dei classici materiali ad uso didattico, come dispense in forma cartacea ed in supporto CD – rom, materiale stampato, di cancelleria, materiale per le esercitazioni pratiche.

B.2.1.1.f Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in compresenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	132	% rispetto alla durata complessiva	21%
<i>Di cui in compresenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	99	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in compresenza</i>			
h) Stage/tirocinio	240	% rispetto alla durata complessiva	39%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	621		100%

B.2.1.1.g Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in compresenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	231	% rispetto alla durata complessiva	30%
<i>Di cui in compresenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	264	% rispetto alla durata complessiva	34%
<i>Di cui in compresenza</i>			
h) Stage/tirocinio	120	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	765		100%

B.2.1.2 Articolazione del percorso per gli iscritti alle seconde classi

Durata e articolazione del percorso nel TRIENNIO

B.2.1.2.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio – comprensivo di quanto già realizzato nel I anno 2010-2011 in surroga (espressa in ore)	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base (min 15% - max 25%)	450	% rispetto alla durata complessiva	25%
<i>Di cui in compresenza</i>		33	
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	561	% rispetto alla durata complessiva	31%
<i>Di cui in compresenza</i>			
- Laboratori di pratica professionale	429	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in compresenza</i>		231	
- Stage/tirocinio (min 20%)	360	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>		256	
Totale (minimo 1800 ore) (a+b+c+d)	1800		100%

B.2.1.2.b Competenze di base

(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	Conoscenze	Capacità	Anno (I, II, III) ⁷
Asse dei linguaggi				
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.	10	Principali strutture grammaticali della lingua italiana. Elementi di base della funzioni della lingua. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale. Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale. Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.	I
	10	Principali strutture grammaticali della lingua italiana. Elementi di base della funzioni della lingua.	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale	II

⁷ Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

	10	<p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali</p> <p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali. Contesto, scopo e destinatario della comunicazione.</p>	<p>Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati</p> <p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale</p>	III
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	10	Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Tecniche di lettura espressiva	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura	I
	10	Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Tecniche di lettura espressiva	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi Applicare strategie diverse di lettura	II
	20	Tecniche di lettura analitica e sintetica Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi Applicare strategie diverse di lettura. Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario	III
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	20	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	I
	10	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	II

	10	Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	III
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	I
	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	II
	30	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale	III
Asse matematico				
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	30	Gli insiemi numerici N, Z, Q; rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Espressioni algebriche; principali operazioni Equazioni e di primo grado	Comprendere il significato logico- operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici. Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni..) Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e	I

			<p>applicarne le proprietà</p> <p>Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici</p> <p>Risolvere problemi di proporzionalità e percentuale</p> <p>Risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici.</p> <p>Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche</p>	
	20	<p>Equazioni e disequazioni di primo grado</p> <p>Rappresentare graficamente equazioni di primo grado; comprendere il concetto di equazione e quello di funzione</p>	<p>Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati</p>	II
	20	<p>Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati</p>	<p>Sistemi di equazioni di primo grado.</p>	III
Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	15	<p>Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà</p> <p>Misura di grandezze; perimetro e area dei poligoni. Teorema di Pitagora.</p>	<p>Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete</p> <p>Applicare le principali formule relative alle figure geometriche</p> <p>In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico</p>	II
Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche	5	<p>Significato di analisi e organizzazione di dati numerici</p>	<p>Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi.</p>	II
	20	<p>Il piano cartesiano e il concetto di funzione</p> <p>Funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare.</p>	<p>Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione</p>	III

Asse scientifico- tecnologico				
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	20	Concetto di misura e sua approssimazione Concetto di ecosistema	Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media. Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema	I
	20	Fondamentali meccanismi di catalogazione Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo	Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento	II
Asse storico- sociale				
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spaziotempo	I
	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo	II
	20	Le periodizzazioni fondamentali della storia I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano	Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo	III

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	10	Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia- società-Stato	I
	10	Costituzione italiana	Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana	II
Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	20	Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro Regole per la costruzione di un curriculum vitae	Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio	III

B.2.1.2.c Competenze tecnico-professionali (il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) ⁸
(AdA/Competenza) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili Descrizione della performance: Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti	50	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.); Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni; Caratteristiche e funzionalità delle	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature; Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda; Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle	I Annualità

⁸ Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

		<p>principali attrezzature, macchine e strumenti del processo Ristorativo;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento</p>	<p>dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda;</p> <p>Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure Standard;</p> <p>Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina);</p> <p>Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro</p>	
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Conservazione e stoccaggio delle materie prime</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi</p>	60	<p>Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa;</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei Colleghi;</p> <p>Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime,</p>	<p>Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino;</p> <p>Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;</p> <p>Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione;</p> <p>Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi;</p> <p>Prestare attenzione alla</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>Annualità</p>

		<p>semilavorati e prodotti finiti;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative;</p> <p>Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti</p>	<p>pulizia e al rispetto delle regole igieniche.</p>	
<p>AdA/Competenza)</p> <p>Approvvigionamento materie prime</p> <p>Descrizione della performance:</p> <p>Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali</p>	40	<p>Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di Utilizzo;</p> <p>Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i Fornitori;</p> <p>Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa;</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;</p>	<p>Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;</p> <p>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;</p> <p>Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente;</p> <p>Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate</p>	<p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>

		<p>Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori;</p> <p>Terminologia tecnica specifica del e anche in lingua comunitaria</p>		
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Distribuzione pasti e bevande</p> <p>Descrizione della performance Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente</p>	<p>300</p>	<p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei Colleghi;</p> <p>Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela;</p> <p>Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda;</p> <p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela;</p>	<p>Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste;</p> <p>Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi</p> <p>Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela;</p> <p>Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali;</p> <p>Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio;</p> <p>Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale.</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>

	<p>Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative;</p> <p>Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente.</p> <p>Tecniche di servizio al tavolo;</p> <p>Tipologie di servizio banqueting</p>		
<p>(AdA/Competenza)</p> <p>Preparazione e somministrazione di bevande e snack</p> <p>Descrizione della performance: Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti</p>	<p>420</p> <p>Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina;</p> <p>Criteria e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda;</p>	<p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato;</p> <p>Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala;</p> <p>Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio;</p>	<p>I</p> <p>II</p> <p>III</p> <p>Annualità</p>

	<p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi;</p>	<p>Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche;</p>	
	<p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (Dr.n.852/04) al fine di tutelare la salute della clientela;</p>	<p>Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar;</p> <p>Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione;</p>	
	<p>Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative;</p>	<p>Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande;</p> <p>Scegliere le modalità di realizzazione del servizio</p>	
	<p>Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi;</p>	<p>appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolino, etc.);</p> <p>Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale;</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura.</p>	
	<p>Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura;</p>		
	<p>Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria;</p>		

		<p>Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente</p>		
<p>AdA/Competenza) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati Descrizione della performance: Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco</p>	<p>120</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP;</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative;</p> <p>Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi;</p> <p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari;</p> <p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative</p> <p>Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le</p>	<p>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;</p> <p>Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse;</p> <p>Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.);</p> <p>Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette</p>	<p>I II III</p> <p>Annualità</p>

		indicazioni di Lavorazione; Utensili per la preparazione dei cibi		
AdA/(Competenza) Stage in azienda Tirocinio formativo	360	Conoscere le aziende operanti nel mercato di riferimento, in termine di profili professionali, tipologia, organizzazione, ambienti di lavoro; Verificare l' idoneità del proprio progetto individuale, attraverso una valutazione delle potenzialità e delle motivazioni in relazione allo specifico contesto lavorativo; Sapersi identificare con il ruolo da rivestire	Saper applicare le conoscenze e competenze acquisite nei precedenti moduli per lavorare in un'azienda della Ristorazione Saper svolgere la propria mansione in modo efficace ed adeguato, nel rispetto dei colleghi, dei superiori e dei compiti assegnati Saper auto-valutare e condividere l'esperienza fatta in azienda Essere consapevoli del proprio comportamento in azienda e sapervi apportare eventuali correzioni Saper essere autonomo e responsabile.	II III Annualità
	Totale 1350			

B.2.1.2.d Durata e articolazione del percorso nel I ANNO 2010-2011

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno 2010 -2011 (espressa in ore)	ore		
d) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	36%
<i>Di cui in compresenza</i>			
e) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	198	% rispetto alla durata complessiva	48%
<i>Di cui in compresenza</i>			
f) Laboratori di pratica professionale	66	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in compresenza</i>			
Totale (a+b+c)	414		100%

B.2.1.2.e Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO

Durata del percorso nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	132	% rispetto alla durata complessiva	21%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Attività laboratoriale	99	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Stage/tirocinio	240	% rispetto alla durata complessiva	39%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale	621		100%

B.2.1.2.f Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	150	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	231	% rispetto alla durata complessiva	30%
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	264	% rispetto alla durata complessiva	34%
<i>Di cui in compresenza</i>			
d) Stage/tirocinio	120	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	765		100%

B.3 Architettura del Progetto

B.3.1 Articolazione del programma didattico: quadro orario

PRIMO ANNO (solo per le I classi che avvieranno il percorso nel 2011-2012)

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (I anno)	Di cui ore in presenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (I anno)	Di cui ore in presenza
Lingua e letteratura italiana	132		132	
Lingua inglese	99		99	
Storia	66		66	
Matematica	132		99	
Diritto ed economia	66		66	
Scienze integrate (scienza della terra e biologia)	66		66	
Scienze motorie e sportive	66		66	
Religione cattolica o attività alternativa	33		33	
Scienze degli alimenti	66		66	33 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina
Scienze integrate (fisica)	66		66	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	66	66 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	66	66 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	66	66 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	99	99 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina

Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	66		66	
Seconda lingua straniera	66		66	
Totale		1056		1056

SECONDO ANNO (solo per le II classi in sussidiarietà integrativa che hanno avviato i percorsi in surroga nel 2010-2011)

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (Il anno)	Di cui ore in presenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (Il anno)	Di cui ore in presenza
Lingua e letteratura italiana	132		99	
Lingua inglese	99		99	33 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar
Storia	66		66	
Matematica	132		132	
Diritto ed economia	66		66	
Scienze integrate (scienza della terra e biologia)	66		66	
Scienze motorie e sportive	66		66	
Religione cattolica o attività alternativa	33		33	
Scienze degli alimenti	66		66	
Scienze integrate (fisica)	66		66	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	66	66 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	99	99 Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar

Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	66	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	66	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	66
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	66		66		
Seconda lingua straniera	66		66		
Totale		1056		1056	

(replicare la **sezione c** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)

C.1 Azioni di tutoraggio per lo stage/tirocinio

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione

La finalità formativa dell'intervento di stage è l'implementazione/completamento della formazione attraverso un'applicazione delle competenze teoriche e pratiche direttamente sul campo, in un processo di apprendimento funzionale all'inserimento lavorativo.

L'azione di tirocinio mira infatti nello specifico a:

- permettere ai partecipanti di mettere alla prova le competenze acquisite durante il percorso di aula, consentendo loro di fare esperienza in situazioni "protette" e accompagnate da un tutoraggio attivo
- consentire agli allievi di misurare in un contesto lavorativo la propria capacità di inserimento, e di confrontarsi con la modalità organizzativa e i ritmi aziendali
- verificare l'idoneità del progetto individuale attraverso una valutazione delle potenzialità e delle motivazioni nel contesto lavorativo
- facilitare l'incontro tra chi offre e chi cerca lavoro, permettendo anche alle aziende di acquisire informazioni e impressioni sui giovani in vista di una futura assunzione.

Il tutor di progetto individuerà l'azienda più idonea ad ogni allievo, formalizzerà il progetto formativo con il tutor aziendale e provvederà a monitorare costantemente l'andamento dell'attività, così da supportare il corsista per qualunque necessità. Il contenuto specifico dell'attività formativa sarà quindi differenziato per ogni allievo sulla base della mansione e dei compiti assegnatagli dall'azienda ospitante, in conformità al percorso formativo ed alle attitudini ed aspettative delle singole allievi stessi. Le modalità di svolgimento dello stage, l'orario, il calendario, le mansioni, le sedi e il ruolo, le funzioni del tutor aziendale figureranno nel progetto individuale allegato alla Convenzione di stage.

I tirocini saranno accompagnati da una costante azione di sensibilizzazione verso il personale aziendale al fine di creare le migliori condizioni per l'accoglienza degli allievi. Lo stage (360 ore - 20% delle ore complessive del percorso) seguirà la filosofia di fondo di questo modello formativo, che è finalizzato alla contestualizzazione della formazione, al trasferimento delle competenze on the job e all'acquisizione delle competenze organizzative: la definizione del percorso formativo sarà concordata con l'ente ospitante al fine di favorire il più ampio grado di applicazioni pratiche delle conoscenze da parte degli allievi.;

Strumento di intervento sarà il **tutoraggio di accompagnamento** e di sostegno alle attività in azienda, anche al fine di realizzare un'osservazione sull'utente e un monitoraggio dell'apprendimento, per l'eventuale apporto di modifiche e miglioramenti in itinere.

I tirocini saranno inoltre accompagnati da una costante **azione di sensibilizzazione verso il personale aziendale** al fine di creare le migliori condizioni per l'accoglienza degli allievi.

Sono previsti **rientri in aula** con il tutor per favorire una rielaborazione comune dell'esperienza con gli altri partecipanti e una socializzazione dei vissuti e delle eventuali difficoltà.

Metodologie e strumenti di formazione

La realizzazione degli stage privilegerà il metodo della formazione on the job: la definizione del percorso formativo sarà concordata con l'ente ospitante al fine di favorire il più ampio grado di applicazioni pratiche delle conoscenze da parte degli allievi.

Strumento di intervento sarà il tutoraggio di accompagnamento e di sostegno alle attività in azienda, anche al fine di realizzare un'osservazione sull'utente e un monitoraggio dell'apprendimento, per l'eventuale apporto di modifiche e miglioramenti in itinere. Oltre al tutor scolastico, gli allievi saranno anche seguiti da un tutor aziendale.

Strumenti didattici:

- Convenzione di tirocinio
- Progetto individuale di stage
- Attrezzature specifiche dell'ambiente di lavoro dell'azienda ospitante
- Schede strutturate di valutazione ed autovalutazione sullo stage

C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio

La struttura della presente attività formativa è stata impostata in modo funzionale alla trasmissione di competenze tecnico professionali proprie del profilo di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – SERVIZI DI SALA E BAR .

Le attività di laboratorio avranno dunque la finalità principale di permettere agli allievi di sperimentare nella pratica, in un *contesto protetto in cui dall'errore si apprende*, le conoscenze e competenze relative al proprio ruolo.

In questa fase le lezioni saranno svolte solo da docenti tecnici della Scuola e/o eventuali esperti provenienti dal mercato del lavoro, che lavoreranno con un approccio interdisciplinare. Secondo i principi cardini dell'*apprendimento cooperativo*, agli allievi saranno affidati compiti da realizzare in sottogruppo e singolarmente, allo scopo finale di contribuire alla realizzazione di singoli pietanze e semplici menu per sviluppare le competenze professionalizzanti e sociali/relazionali.

Tutte le attività verranno svolte ed erogate tenendo presente le strategie tese a valorizzare un sistema di ruoli e di relazioni nell'accezione più ampia del termine che tenga in considerazione diverse culture, religioni e tradizioni.

Metodologie e strumenti di formazione:

Le attività laboratoriali saranno finalizzate alla partecipazione attiva del singolo ed alla personalizzazione dell'apprendimento mediante l'attribuzione di compiti/obiettivi da realizzare attraverso le conoscenze progressivamente acquisite ed il ricorso a processi induttivi, rispettosi dei tempi e delle attitudini del singolo (*apprendimento cooperativo*). In tal senso, come già esplicitato, le attività di laboratorio saranno finalizzate alla realizzazione di una pratica professionale in un'ottica multidisciplinare e integrata.

Ogni competenza sarà inoltre erogata con metodologie e strumenti didattici differenti, funzionali alle tematiche affrontate e differenziati fra lezione frontale e modalità pratico-laboratoriale.

Nello specifico, si utilizzeranno le seguenti metodologie:

- Analisi di casi;
- Esercitazioni pratiche in laboratorio;
- Simulazioni;
- Problem-solving;
- Discussioni mirate;
- Role-playing.

Saranno inoltre utilizzati i seguenti **strumenti didattici**:

- Testi legislativi vigenti: selezione della legislazione di settore; normative in merito ai temi di qualità, sicurezza, privacy, parità di genere, pari opportunità, imprenditoria, contratto nazionale del lavoro, HACCP;
- Materiali e dispense specifici per i moduli affrontati;
- Utilizzo banche dati Internet;
- Testi specifici, relazioni e dispense;

- CD-Rom;
- Materiale esemplificativo (modulistica standard, schede per database, ecc.);
- Slides;
- Materiale didattico per esercitazioni pratiche e simulazioni.

C. 3 Compresenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare la compresenza dei docenti

Nell'ambito della flessibilità ci è consentito organizzare un'offerta formativa coordinata.

Si persegue così la centralità strategica delle materie tecnico-pratiche, che presentano una forte integrazione con le materie dell'area comune e di indirizzo.

I docenti condurranno la formazione interdisciplinare mantenendo il più possibile elevato il livello di coinvolgimento degli alunni, spiegando, ponendo domande di verifica, fornendo esercizi pratici e aiutando i ragazzi a correlare quanto hanno assimilato, al contesto pratico-funzionale del lavoro.

I docenti cureranno inoltre un attento monitoraggio dei processi di apprendimento, e rinforzeranno i momenti in cui si rileveranno miglioramenti nelle competenze del gruppo classe.

La formazione sarà sviluppata come processo di facilitazione dell'apprendimento ponendo l'attenzione sul discente e agendo a livelli multipli di apprendimento (cognitivo, emotivo, corporeo) attraverso l'attivazione di metodologie didattiche attive e di tipo esperienziale. Anche durante le lezioni teoriche, i docenti proporranno esercitazioni pratiche, simulazioni, analisi di casi, in modo da facilitare la partecipazione da parte degli allievi.

Ogni UF sarà inoltre erogata con metodologie e strumenti didattici differenti a seconda dei contenuti erogati, che terranno conto delle competenze acquisite.

Il C. di C. appartenente al percorso, è incentrato su un'attività formativa modulare volta all'acquisizione di competenze di base, trasversali e professionali che tengano conto della valorizzazione del singolo e che siano allo stesso tempo riconoscibili in caso di rientro nel Sistema scolastico e realmente spendibili nel caso di ingresso sul mercato del lavoro.

Obiettivi formativi specifici delle Lezioni teoriche sono quelli di:

- trasferire agli allievi concetti teorici di base propedeutici al percorso professionalizzante
- trasferire agli allievi conoscenze e competenze trasversali, che li rendano in grado di "muoversi" all'interno di differenti contesti lavorativi e contribuiscano alla costruzione della propria identità in quanto cittadini
- fornire chiarimenti rispetto al percorso intrapreso e alla **Qualifica di Operatore della ristorazione-Servizi Sala /Bar**, proporre un'azione formativa integrata in cui i partecipanti ricevano - oltre alla Formazione professionale - anche sostegno alla costruzione di un progetto formativo individuale e di sviluppo di percorsi di carriera.
- sviluppare nei partecipanti l'attitudine alla formazione continua quale opportunità di crescita e sviluppo personale e professionale.

L'insegnamento impartito contemporaneamente da due docenti, che dovrà essere rigorosamente programmata in ordine a competenze da raggiungere, contenuti da sviluppare, metodologia e strumenti da adottare, tempi di svolgimento. Essa sarà attuata per raggiungere le seguenti finalità:

- ridurre il tempo-scuola degli studenti per consentire loro di dedicarsi maggiormente alla rielaborazione e sistematizzazione domestica dei concetti appresi durante le ore di lezione;
- migliorare l'efficacia dell'insegnamento attraverso la trattazione pluridisciplinare degli argomenti di studio;
- aumentare la motivazione allo studio ricorrendo a metodologie attive (brain-storming, problem solving, analisi di casi, role playing) la cui realizzazione è resa possibile ed efficace dalla presenza di due docenti.